

Capítulo

6

FACILIDADES FÍSICAS

Partes	6-1	MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN
	6-2	DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
	6-3	NÚMEROS Y CAPACIDADES
	6-4	LUGAR Y COLOCACIÓN
	6-5	MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

6-1 MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

Subpartes

6-101 Áreas Interiores

6-102 Áreas Exteriores

Áreas Interiores 6-101.11 Características de las Superficies.

- (A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, los materiales para pisos, paredes y techos interiores, bajo condiciones de uso normal, tienen que ser:
- (1) SUAVES, duraderas y de fácil limpieza para áreas donde las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO son llevadas a cabo.
 - (2) Alfombras de hilo tupido, de fácil limpieza para áreas alfombradas; y
 - (3) Impermeables para áreas sujetas a humedad, tales como áreas para preparación de ALIMENTOS, refrigeradores o neveras, LAVADO DE EQUIPO Y UTENSILIOS, cuartos sanitarios, SERVICIO AMBULANTES DE VENTAS DE ALIMENTOS y aquéllas donde se usa métodos de limpieza de baldeo de agua o de aspersion.
- (B) En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO TEMPORERO:
- (1) Si posee declive para desaguar, el piso puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla si está cubierto con un

tapete, plataformas removibles, tablones de listones transversales u otro material adecuado APROBADO, que son efectivamente tratados para controlar polvo y evitar fango; y

- (2) Las paredes y techos pueden ser contruidos de un material que proteja el interior de las inclemencias del tiempo, del polvo y partículas que son traídos por el viento.

**Áreas
Exteriores**

6-102.11 Características de las Superficies.

- (A) Las áreas exteriores para caminar y guiar, deberán ser revestidas con concreto, asfalto, gravilla u otros materiales que han sido efectivamente tratados, para minimizar la acumulación de polvo, facilitar su mantenimiento y evitar el fango.
- (B) Superficies exteriores de edificios y ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES DE ALIMENTO, deberán ser de material resistente a las inclemencias del tiempo y cumplir con la LEY establecida.
- (C) Áreas exteriores para almacenar BASURA, materiales reciclables o devoluciones, deben ser materiales especificados, según los §§ 5-501.11 y 5-501.12.

6-2 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN

Subpartes

6-201 De Fácil Limpieza

6-202 Funcionalidad

**De Fácil
Limpieza**

6-201.11 Pisos, Paredes y Techos.

A excepción de lo especificado en § 6-201.14, los pisos, cubiertas de pisos, paredes, cubiertas de paredes y techos, deberán ser diseñados, contruidos e instalados de manera que sean SUAVES y FÁCILES DE LIMPIAR, excepto las cubiertas del piso, para evitar resbalar u otras aplicaciones que pueden ser usadas por razones de seguridad.

6-201.12 Pisos, Paredes y Techos, Líneas de Servicio.

- (A) Las líneas de servicio público y tuberías no deben estar expuestas innecesariamente.

- (B) Las líneas de servicio público y tuberías, deberán ser instaladas de manera que no obstruya o interfiera con la limpieza de pisos, paredes o techos.
- (C) Las líneas de servicio público y tuberías no pueden ser instaladas en el piso.

6-201.13 Uniones de Pisos y Paredes, Cóncavas, Cerradas o Selladas.

- (A) En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTO donde se utilicen los métodos de limpieza que no incluyan el baldeo de agua, las juntas de los pisos y las paredes, deben de ser cóncavas y cerradas y no mayores de 1/30 de pulgada (1 mm).
- (B) Los PISOS en ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTO donde se usa el baldeo como método de limpieza, deberán tener facilidades de desagüe y un declive para drenaje del agua y las juntas de los pisos y paredes tienen que ser cóncavas y SELLADAS.

6-201.14 Alfombrado del Piso, Restricciones e Instalación.

- (A) Las cubiertas de piso, como por ejemplo, alfombras y materiales similares, no deben instalarse como cubierta para el piso en áreas de preparación de ALIMENTOS, refrigeradores “walk-in”, áreas de LAVADO DE EQUIPO Y UTENSILIOS, áreas de cuartos sanitarios, donde están ubicados los lavamanos, inodoros y urinales, cuartos de almacenaje de BASURA, u otras áreas sujetas a humedad, baldeo o métodos de limpieza por aspersión.
- (B) Si se reviste el piso con alfombra en otras áreas que no sean aquéllas especificadas bajo ¶ (A) de esta sección las mismas deben ser:
 - (1) Fijadas al piso con una materia segura, pegajosa y durable, usando un método de estirar y clavar o por cualquier otro método; y
 - (2) Instaladas fuertemente contra la pared bajo la cavidad o lejos de la pared con un espacio entre la alfombra y la pared y con orillas de la alfombra fijadas con listones de metal u otro medio.

6-201.15 Cubierta del Piso, Esteras y Tablados.

Las alfombras de área y tablados deberán ser diseñadas de manera que sean FÁCILES de remover al momento de LIMPIAR.

6-201.16 Revestimiento y Cubiertas para Paredes y Techos.

- (A) Los materiales para cubiertas de paredes y techos deberán ser instalados de manera que sean de FÁCIL LIMPIEZA.
- (B) *Excepto aquellas áreas usadas para almacenaje seco solamente, concreto, bloques porosos o ladrillos usados para la construcción de paredes interiores, deberán ser terminadas y SELLADAS para proveer una superficie SUAVE, impermeable y de FÁCIL LIMPIEZA.*

6-201.17 Accesorios para Paredes y Techos.

- (A) Excepto como especificado en el ¶ (B) de esta sección, los accesorios adheridos a las paredes y techos, tales como: instalaciones eléctricas, componentes del sistema mecánico de ventilación de los cuartos, respiraderos, abanicos de pared, artículos decorativos y otros accesorios deben ser de FÁCIL LIMPIEZA.
- (B) *En el área para CONSUMIDORES, las superficies de paredes y techos y artículos decorativos y accesorios que son provistos para crear ambiente, no necesitan reunir este requisito si se mantienen limpios.*

6-201.18 Tachones, Vigas y Traviesas para Paredes y Techos.

Los postes, viguetas y vigas no deben estar colocadas en áreas sujetas a humedad. *Este requisito no aplica a ESTABLECIMIENTOS TEMPOREROS DE ALIMENTO.*

**Funciona-
lidad**

6-202.11 Protectores para Bombillas.

- (A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, las bombillas tienen que tener un escudo, revestimiento o ser resistentes a golpes en las áreas donde está expuesto el ALIMENTO; EQUIPO limpio, UTENSILIOS y MANTELERÍA o ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO, SIN ENVOLVER.
- (B) *Las bombillas con escudo, revestidas o resistentes a golpes no tienen que ser usadas en áreas destinadas solamente para almacenar ALIMENTOS en EMPAQUES sin abrir, si:*
 - (1) *La integridad del EMPAQUE no se altera si vidrios rotos caen sobre éstos; y*

- (2) *A los EMPAQUES se les pueden quitar de encima las bombillas rotas antes de ser abiertos.*
- (C) Una lámpara infrarroja u otra clase de lámpara para dar calor debe estar protegida contra roturas, con un protector a su alrededor, extendiéndose éste más allá de la bombilla, de manera que solamente la parte frontal de la bombilla esté expuesta.

6-202.12 Ventilador del Sistema de Aire Acondicionado, Calefacción y Ventilación.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado deben estar diseñados e instalados de tal manera que los ventiladores de succión y salida no causen contaminación al ALIMENTO, SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTO, EQUIPO o UTENSILIOS.

6-202.13 Dispositivos para el Control de Insectos, Diseño e Instalación.

- (A) Los dispositivos usados para electrocutar o aturdir insectos voladores deberán ser diseñados para retener los insectos dentro del mismo.
- (B) Los dispositivos para el control de insectos deben ser instalados de manera que:
 - (1) No estén localizados en la parte superior del área designada para la preparación de ALIMENTOS, y
 - (2) Evite que los insectos muertos y fragmentos de éstos sean expulsados o que caigan sobre ALIMENTO expuesto; EQUIPO, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpia y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO, sin envolver.

6-202.14 Servicios Sanitarios Encerrados.

Un servicio sanitario localizado en el LOCAL tiene que estar completamente cerrado y provisto con una puerta de cierre automático que ajuste herméticamente a su marco, *pero este requisito no aplica a un servicio sanitario que esté localizado fuera de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO el cual no abre directamente hacia el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, tal como el servicio sanitario provisto por la administración de un centro comercial.*

6-202.15 Aberturas al Exterior, Protegidas.

- (A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B), (C) y (E) y bajo el ¶ (D) de esta sección, las aberturas exteriores de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tienen que estar protegidas contra la entrada de insectos y roedores siguiendo las medidas preventivas a continuación:
- (1) Rellenar o cerrar agujeros y otros espacios a lo largo de pisos, paredes y techos;
 - (2) Ventanas con cierre hermético; y
 - (3) Puertas sólidas con cierre automático que ajuste herméticamente a su marco.
- (B) *El párrafo (A) de esta sección no aplica si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tiene salida hacia una estructura más amplia, como por ejemplo, en un centro comercial, aeropuerto o edificio comercial; o una estructura aneja, como por ejemplo, un balcón, y las ventanas y puertas exteriores de las estructuras más amplias o anejas están protegidas con artefactos para evitar la entrada de insectos y roedores.*
- (C) Puertas exteriores usadas como salidas no necesitan cerrar automáticamente si están:
- (1) Sólidas y ajustan herméticamente
 - (2) Diseñadas para uso solamente cuando existe una emergencia, por la autoridad encargadas de la protección contra fuego que tiene jurisdicción sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO ;
y
 - (3) Limitadas en uso de manera que no son utilizadas como entrada o salida del edificio para propósitos otros que no sean el designado para uso de emergencia.
- (D) *A excepción de lo especificado en los ¶¶ (B) y (E) de esta sección, las ventanas y puertas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o de una estructura más amplia dentro de la cual se encuentra el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO se mantienen abiertas para que haya ventilación u otros propósitos, o si un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO no tiene ventanas o puertas según lo especificado bajo el ¶ (A) de esta sección, las aberturas deben estar protegidas para evitar la entrada de insectos y roedores mediante el uso de:*

- (1) Paneles de tela metálica de 16 hilos por pulgada (16 hilos por cada 25.4 mm);
 - (2) Cortinas de aire apropiadas en diseño e instalación para controlar insectos voladores; o
 - (3) Otros medios igualmente efectivos.
- (E) *El párrafo (D) de esta sección no aplica si no hay insectos voladores u otras sabandijas debido a la localización del ESTABLECIMIENTO, condiciones del tiempo u otra condición limitante.*

6-202.16 Paredes y Techos Exteriores, Barreras Protectoras.

Las puertas y techos dentro del perímetro de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO deben proteger de forma efectiva el establecimiento contra las inclemencias del tiempo y la entrada de insectos, roedores y otros animales.

6-202.17 Áreas Exteriores de Expendio de Alimentos, Protección en el Área Superior.

Una máquina expendedora de ALIMENTOS debe tener sobre protección, *excepto aquéllas que venden BEBIDAS enlatadas las cuales no tienen que cumplir con este requisito.*

6-202.18 Áreas Exteriores de Servicio, Protección en el Área Superior.

Las ÁREAS DE SERVICIO deben contar con sobre protección *excepto aquellas áreas donde sólo se le surte con agua o se descargan aguas negras o cualquier otro desecho líquido a través de un sistema cerrado con mangueras, las cuales no necesita tener sobre protección.*

6-202.19 Superficies Exteriores para Caminar y Conducir, Inclínadas para el Drenaje.

Las superficies exteriores para caminar y conducir tienen que estar inclinadas para facilitar el desagüe.

6-202.110 Áreas Exteriores para Basura, Sardinell e Inclinación para el Desagüe.

Las áreas exteriores para BASURA han de ser construidas de acuerdo a la LEY y tienen que tener un borde y declive para desaguar, recoger y

disponer de desperdicios líquidos generados por DESECHOS y aquéllos generados al limpiar el área y los zafacones.

6-202.111 Hogares Privados y Cuartos para Vivienda o Dormitorios, Uso Prohibido.

Un hogar privado, cuarto usado para vivienda o dormitorio o un área directamente conectada a un cuarto para vivir o dormir no debe ser usado para llevar a cabo operaciones de ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

6-202.112 Cuartos para Vivienda o Dormitorios, Separación.

Los cuartos para vivienda o dormitorios localizados en el LOCAL de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, tales como aquéllos provistos para los oficinistas del registro del establecimiento o residencia para administradores, tienen que estar separados completamente de los cuartos y áreas usadas para las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y con puertas sólidas con cierre automático.

6-3 CANTIDAD Y CAPACIDAD

Subpartes

6-301	Lavamanos
6-302	Inodoros y Urinales
6-303	Iluminación
6-304	Ventilación
6-305	Vestidores y Armarios
6-306	Fregaderos de Servicio

Lavamanos 6-301.10 Cantidad Mínima.

Se deberá proveer la cantidad de lavamanos según se especifica bajo el § 5-203.11.

6-301.11 Limpiador para las Manos, Disponibilidad.

Cada lavamanos o cada dos lavamanos, uno al lado del otro, tiene que tener un suplido de jabón limpiador líquido para las manos, jabón en polvo o barra.

6-301.12 Provisión para el Secado de Manos.

Cada lavamanos o grupo de lavamanos, uno al lado del otro, debe tener:

- (A) Papel toalla desechable, individuales;

- (B) Un sistema de suministro continuo de toallas limpias al usuario; o
- (C) Un dispositivo para secar las manos por medio de aire caliente.

6-301.13 Restricciones del Uso de Artefactos y Accesorios para el Lavado de Manos.

Un fregadero usado para la preparación de ALIMENTO o lavado de UTENSILIOS, o un fregadero de servicio o facilidad para limpiar y disponer de agua de limpieza de pisos o desperdicios similares no puede ser provisto con accesorios y artefactos que se requieren para el lavado de manos, según especificado en el § 6-301.11 y § 6-301.12 y ¶ 5-501.16 (C).

6-301.14 Rótulo de Lavado de Manos.

Un rótulo o cartel que notifique a los EMPLEADOS DE ALIMENTO que se laven las manos, debe ser provisto en todos los lavamanos usados por los EMPLEADOS DE ALIMENTO y debe ser claramente visible a los EMPLEADOS DE ALIMENTO.

6-301.20 Papel Toalla, Receptáculos para Desperdicios.

Un lavamanos o un grupo de lavamanos, uno al lado del otro, provisto con papel toalla, debe tener un receptáculo para desperdicios como especificado bajo el ¶ 5-501.16 (C).

**Inodoros
y
Urinales**

6-302.10 Cantidad Mínima.

Se deberá proveer la cantidad de inodoros y Urinales según se especifica bajo el § 5-203.12.

6-302.11 Papel Sanitario, Disponibilidad.

Cada servicio sanitario debe tener un suministro de papel sanitario.

Iluminación 6-303.11 Intensidad.

La intensidad de la luz debe ser:

- (A) Por lo menos de 110 en intensidad luminosa (bujías de 10 pies) a una distancia de 30 pulgadas (75 cm) sobre el suelo, en unidades de refrigeración “walk-in” y áreas de almacenaje para ALIMENTO y otras áreas y salones o cuartos, durante el período de limpieza.
- (B) Por lo menos 220 en intensidad luminosa (bujías de 20 pies):

- (1) En una superficie donde el ALIMENTO se exhibe en autoservicio para el CONSUMIDOR, tal como en bufés y mostradores de ensaladas en las que provisiones frescas o ALIMENTOS EMPACADOS son vendidos y ofrecidos para el consumo;
 - (2) Dentro de EQUIPO tal como refrigeradores “reach-in” y refrigeradores de pie;
 - (3) A una distancia de 30 pulgadas (75 cm.) sobre el piso en áreas usadas para lavarse las manos, LAVAR UTENSILIOS, almacenar EQUIPO y UTENSILIOS y en servicios sanitarios;
- (C) Por lo menos 540 en intensidad luminosa (bujías de 50 pies) en una superficie donde el EMPLEADO de ALIMENTOS está trabajando con ALIMENTO o usando utensilios y equipo, tales como: cuchillos, rebanadoras, moledoras o sierras, donde la seguridad del EMPLEADO es un factor de seguridad.

Ventilación 6-304.11 Mecánica.

- (A) Si es necesario para mantener los cuartos libres de calor excesivo, condensación de vapor, vapores, olores ofensivos, humo y otras clases de vapores, se debe proporcionar ventilación mecánica de suficiente capacidad.

Vestidores 6-305.11 Designación.

**y
Armarios**

- (A) Se deberá designar un cuarto o área de vestidores si los EMPLEADOS acostumbran cambiarse de ropa en el mismo establecimiento.
- (B) Se deberá proveer un vestidor o lugar apropiado para que los EMPLEADOS coloquen su ropa y pertenencias.

Fregaderos 6-306.10 Disponibilidad.

**de
Servicio**

Un fregadero de servicio o instalaciones de limpieza tiene que ser provisto tal como se especifica bajo el § 5-203.13.

6-4 LUGAR Y UBICACIÓN

Subpartes

6-401	Lavamanos
6-402	Servicios Sanitarios
6-403	Comodidades para el Empleado
6-404	Mercancía Embargada
6-405	Desperdicios, Reciclables y Devoluciones

Lavamanos 6-401.11 Convenientemente Localizado.

Los lavamanos tienen que estar convenientemente localizados, según se especifica bajo el § 5-204.11.

Servicios Sanitarios 6-402.11 Conveniencia y Accesibilidad.

Los servicios sanitarios tienen que estar convenientemente localizados y accesibles a los EMPLEADOS durante las horas de operación.

Comodidades 6-403.11 Áreas Designadas. para el Empleado

- (A) Las áreas designadas para comer, beber y fumar para EMPLEADOS deben estar localizadas de manera que el ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERÍA Y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO, estén protegidos de contaminación.
- (B) Los armarios con cerraduras u otras facilidades apropiadas tienen que estar localizadas en un salón o área designada donde la contaminación de ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y ARTÍCULOS DE UN SOLO no pueda ocurrir.

Mercancía Embargada 6-404.11 Segregación y Localización.

Los productos mantenidos por el DUEÑO DEL PERMISO para crédito, rescate o devolución al distribuidor, tales como productos dañados, podridos o reclamados, tienen que ser segregados y mantenidos en áreas separadas del ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERIA Y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y DE UN SOLO USO.

Desperdicios, Reciclables y Devoluciones 6-405.10 Receptáculos, Unidades para el Manejo de Desperdicios y Áreas Designadas para Almacenaje.

Las unidades, receptáculos y áreas designadas para almacenaje de

BASURA y envases reciclables y para devolución deben ser localizados tal como se especifica bajo el § 5-501.19.

6-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

Subpartes

6-501 Local, Estructuras, Aditamentos y Accesorios-Métodos

Local, Estructuras, Aditamentos y Accesorios-Métodos **6-501.11 Reparación.**
Las FACILIDADES FÍSICAS tienen que ser mantenidas en buen estado.

6-501.12 Limpieza, Frecuencia y Restricciones.

- (A) Las FACILIDADES FÍSICAS tienen que limpiarse con la frecuencia necesaria para mantenerlas limpias.
- (B) La limpieza debe ser hecha durante períodos en los cuales la menor cantidad de ALIMENTO esté expuesto, como por ejemplo, después del cierre del ESTABLECIMIENTO. *Este requisito no aplica a la limpieza necesaria debido a derrames u otro tipo de accidente.*

6-501.13 Limpieza de Pisos, Métodos sin Levantar Polvo.

- (A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, sólo se aplicarán métodos sin sacudir polvo como medio para limpiar, como por ejemplo, limpieza en mojado, aspiradoras de polvo, mapear con mapas especialmente tratados para remover el polvo o barrer usando una escoba tratada con compuestos para atraer el polvo.
- (B) Los derrames o goteros en el suelo que ocurran durante la limpieza regular del piso se pueden limpiar:
 - (1) Sin tener que usar compuestos para atraer el polvo; y
 - (2) En el caso de derrames o goteros de líquidos, se usa una pequeña cantidad de un compuesto absorbente, como por ejemplo, aserrín o tierra diatomácea aplicados inmediatamente antes de limpiar el lugar del derrame o gotero.

6-501.14 Limpieza en Sistemas de Ventilación, Estorbos y Prohibición de Descargas.

- (A) La entrada y salida de los conductos de aire deben ser limpiados y los filtros deben ser cambiados de manera que no sean una fuente de contaminación por polvo, sucio y otros materiales.
- (B) Si la ventilación es hacia fuera, los sistemas de ventilación no deben ser un PELIGRO a la salud o estorbo público.

6-501.15 Limpieza de Herramientas de Mantenimiento, Prevención de Contaminación. *

Los fregaderos para la preparación de ALIMENTOS, lavamanos y EQUIPO PARA LAVAR UTENSILIOS no deben usarse para la limpieza de herramientas de mantenimiento, la preparación o retención de materiales de mantenimiento o la disposición de agua de mapo y desperdicios líquidos similares.

6-501.16 Secado de Mapos.

Después que se usa el mapo, se debe colocar en un lugar y posición que le permita secarse al aire sin ensuciar paredes, EQUIPO y otros abastos.

6-501.17 Materiales Absorbentes en Pisos, Límite de Uso.

A excepción de lo especificado bajo el ¶ 6-501.13 (B), aserrín, cachipas de madera, sal granulada, barro horneado, tierra diatomácea o materiales similares no deben usarse en pisos.

6-501.18 Mantenimiento y Uso del Lavamanos.

Los lavamanos se tienen que limpiar y mantener limpios y se deben usar según se especifica bajo el § 5-205.11.

6-501.19 Cierre de las Puertas de los Servicios Sanitarios.

Las puertas de los servicios sanitarios, según se especifica bajo el § 6-202.14, tienen que permanecer cerradas, *excepto durante operaciones de limpieza y mantenimiento.*

6-501.110 Uso de Vestidores y Armarios.

- (A) Los vestidores tienen que ser usados por los EMPLEADOS si éstos acostumbran cambiarse de ropa en el mismo establecimiento.

- (B) Los armarios con cerradura u otras facilidades apropiadas tienen que ser usados para el almacenaje de la ropa de los EMPLEADOS y sus pertenencias.

6-501.111 Control de Sabandijas. *

Se deberá controlar en el LOCAL la presencia de insectos, roedores y otras sabandijas mediante:

- (A) La inspección rutinaria de cargamentos de ALIMENTO y provisiones recibidas; ^N
- (B) La inspección rutinaria del LOCAL para erradicar las sabandijas; ^N
- (C) El uso de métodos, tales como trampas y otros medios para el control de sabandijas si éstas están presentes, según se especifica bajo los § 7-202.12, 7-206.12 y 7-206.13; y
- (D) La eliminación de criaderos de sabandijas. ^N

6-501.112 Remoción de Pájaros Muertos o Entrampados, Insectos, Roedores y Otras Sabandijas.

Los pájaros muertos o entrampados, insectos, roedores y otras sabandijas deben ser retirados de los dispositivos para el control de sabandijas y por ende del LOCAL tan frecuente como sea necesario para prevenir su acumulación, descomposición y atracción de otras sabandijas.

6-501.113 Almacenaje del Equipo de Mantenimiento.

El equipo de mantenimiento, tales como escobas, mapos, aspiradoras de polvo y equipo similar debe ser almacenado:

- (A) De tal manera que no contaminen ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO; y
- (B) Colocados en orden para facilitar la limpieza del lugar donde se almacena el EQUIPO de mantenimiento.

6-501.114 Mantenimiento del Local, Artículos Innecesarios y Basura.

El LOCAL tiene que estar libre de:

- (A) Artículos innecesarios para la operación o para el mantenimiento del establecimiento, tales como, EQUIPO fuera de servicio u obsoleto; y

(B) Desechos.

6-501.115 Prohibición de Animales. *

(A) A excepción de lo especificado en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los animales vivos no pueden ser permitidos en el LOCAL del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

(B) *Los animales vivos pueden ser permitidos en las siguientes situaciones: si no hay posibilidad de ocurrir contaminación de ALIMENTO, EQUIPO limpio, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y ARTÍCULOS DE UN SOLO, sin envolver.*

(1) *PESCADO comestible o PESCADO decorativo en acuarios, mariscos o crustáceos en hielo o bajo refrigeración y MARISCOS o crustáceos en tanques de exhibición.*

(2) *Perro Patrulla acompañando a policías o guardias de seguridad en oficinas y comedores, áreas de ventas y almacenaje y perros centinelas corriendo sueltos en áreas exteriores con verja.*

(3) *En áreas que no son usadas para la preparación de ALIMENTOS, y que usualmente están abiertas a los consumidores, tales como comedores y áreas de venta, ANIMALES DE SERVICIO que son controlados por el EMPLEADO o PERSONA incapacitada, si un PELIGRO a la salud o seguridad no podría resultar por la presencia o actividades del ANIMAL DE SERVICIO.*

(4) *Mascotas en áreas comunes para comensales en facilidades de cuidado institucional tales como hogares de asistencia, facilidades de vivienda con asistencia, hogares de grupo, o facilidades de cuidado residencial durante otro tiempo que no sea el de comida, si*

(a) *Las divisiones efectivas y puertas de cierre automático separan las áreas comunes para comensales de las áreas de almacenaje de ALIMENTOS o preparación de ALIMENTOS,*

(b) *Los condimentos, EQUIPO y UTENSILIOS son almacenados en gabinetes cerrados o retirados del área del comedor común, cuando las mascotas están presentes; y*

(c) *Las áreas para comensales, incluyendo mesas, mostradores y superficies similares, son limpiadas efectivamente antes del siguiente servicio de comidas; y*

- (5) *En áreas que no son usadas para preparación, almacenaje, venta, exhibición o comedor de ALIMENTO en la cual hay animales enjaulados o animales que están similarmente restringidos, tal como en una tienda de variedad que vende mascotas o un parque turístico que despliega o exhibe animales.*
- (B) *Carnadas vivas o muertas de PESCADO tienen que ser almacenadas de manera que no pueda ocasionar a contaminación de ALIMENTO, EQUIPO limpio, UTENSILIOS, MANTELERIA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO sin envolver.*